

## **ufte sa mesom i pavlakom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**mljevenog mesa
- **1**jaje
- **100 g**kisele pavlake
- **1 manja glavica**luka
- **1-2 cenabe**log luka
- **1 kašik**aperšunovog lista
- **2 kašike**prezli
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**tucana paprika

### **Priprema**

Recepata ima za cuftice, pa ako niste probali ove, isprobajte. Ako vas ima više poduplajte. Odaberite meso koje imate, može i mešavina mesa. (zamolite mesara da vam sitno samelje) U zdelu staviti meso, sitno iseckati luk, beli luk, promešati, dodati pavlaku, jaje, seckani peršunov list, prezle, biber, so, papriku i dobro promešati. Ostaviti malo smesu u frižider. Oblikujte cuftice na velicinu koju želite. Jedne sam pekla u tavi na ulju, a druge u rerni, a vi po želji.

### **Savet**